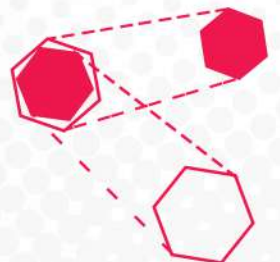


گروه صنعتی
آرتا پخت



کوره طبقاتی هوشمند Smart StackUp Oven



کوره طبقاتی هوشمند

روایتی نودر اصالت
هوشمندی در کیفیت

معرفی دستاوردی بی‌نظیر در صنعت نانوايي ايران و جهان

سیستم کنترل

- مجهز به سیستم کنترل هوشمند مرکزی
- کنترل پارامترهای کلیدی: دمای مشعل، حرکت سینی‌ها، دمپر هوا، عملکرد باتری

پخت یکنواخت و اصیل

- سینی‌ها با کف آجر نسوز و تخلخل بالا
- انتقال یکنواخت حرارت و جذب رطوبت اضافی خمیر
- تولید نان با پوسته نازک، بافت نرم و طعم سنتی
- قابل استفاده برای انواع نان: بربری، فطیر، روغنی، حجیم

صرفه‌جویی چشمگیر در انرژی (تا ۸۰٪)

- استفاده از شیر برقی تدریجی گاز به جای سیستم‌های روشن/خاموش
- عایق‌بندی دو مرحله‌ای برای جلوگیری از اتلاف حرارت

تولید مستقل از برق

- باتری داخلی با امکان ۴ ساعت کار مداوم هنگام قطعی برق
- مناسب برای شرایط اضطراری و محیط‌های با ناپایداری برق

ظرفیت بالا در فضای کم

- طراحی عمودی و طبقاتی

چندمنظوره

- پشتیبانی از چهار نوع انرژی: گاز شهری (NG)، گاز مایع (LPG)، گازوئیل، المنت برقی
- قابلیت بارگذاری دستی یا اتصال به دیوایدر تمام‌اتوماتیک

قابل استفاده در نانوايي های صنعتی و سنتی، نان فانتزی و قنادی ها

سیستم هوشمند یکپارچه



ARTA POKHT SMART STACKUP OVEN MACHINE



ویژگی های فنی کوره هوشمند

نوع حرارت	تابشی و غیرمستقیم
کنترل دما	سنسورهای حرارتی PID کنترل
شعله	شیر برقی گاز، تدریجی با تنظیم پیوسته
دمپر	اتوماتیک، تنظیم اکسیژن و تخلیه گازهای سمی
سطح پخت	آجر نسوز متخلخل، مشابه کوره سنتی
مکانیزم حرکت سینی ها	انتقال گام به گام طبقاتی
عایق بندی	دو مرحله ای با کاهش چشمگیر اتلاف انرژی
برق اضطراری	دارای باتری داخلی تا 4 ساعت کارکرد مداوم هنگام قطعی برق
حالت های کاری	تمام اتوماتیک (با دیوایدر) / نیمه اتوماتیک (دستی)
باز یافت انرژی	استفاده از حرارت گازهای خروجی Pre Heater و مازول های ژنراتور ترمو الکتریک
ایمنی محیطی	کاتالیزور + تخلیه اتومات گازهای سمی
نمایشگر	پنل دیجیتال
سیستم حرکتی	موتور با کنترل جریان اتوماتیک و راندمان بالا

این کوره، نتیجه سال ها تحقیق و توسعه و ترکیبی از دانش فنی پیشرفته با احترام به سنت های اصیل نان است. دستگاهی که فراتر از یک فر پخت، یک اکوسیستم هوشمند و کاملاً بهینه شده است که تمامی محدودیت ها و چالش های کوره های سنتی و صنعتی را برای همیشه از بین می برد.

دستگاه کوره طبقاتی هوشمند مدل: AP-S08022

جنس بدنه دستگاه	آهن با کاور استیل
ابعاد	طول: ۲۶۰cm - عرض: ۱۶۰cm - ارتفاع: ۲۲۰cm
وزن	۲۸۰۰ کیلوگرم
ولتاژ ورودی و توان مصرفی	۳۰۰W - ۵۰~۶۰Hz - ۲۳۰V AC
منابع انرژی	گاز طبیعی، LPG، گازوئیل، المنت برقی
ابعاد صفحه پخت	۸۰۰ * ۲۲ سانتی متر
دقت کنترل دما	PID $\pm 5^{\circ}$
سرعت پخت در ساعت	۲۰۰ تا ۴۰۰ قرص نان
روش بارگیری	دستی و اتوماتیک
مشخصات باتری	۱۴*۸ AH Geu ۴۸ ولت - ۴ ساعت کار بدون برق





ARTA POKHT SMART STACKUP OVEN MACHINE

گروه صنعتی آرتاپخت، وابسته به هلدینگ دانش بنیان صفریک رایانه سبلان، مجموعه‌ای پیشرو و نوآور در صنعت آرد و نان با بیش از یک دهه فعالیت مستمر و تلاش علمی تیم متخصص، رسالت خود در ارتقای کیفیت نان و کاهش دغدغه‌های صنف نانوايي محقق می‌کند. این مجموعه با درک دقیق نیازهای این صنعت و تکیه بر فناوری روز نسل تازه‌ای از ماشین‌آلات مطابق با استانداردهای جهانی ارائه می‌دهد. هر دستگاه، حاصل خلاقیت و طراحی اختصاصی و نماد تعهد به ارتقای سلامت جامعه است این محصولات همراه نانویان در مسیر ارتقای کیفیت نقش مؤثری در بهبود عملکرد و بهره‌وری آن‌ها دارند. آرتاپخت با حضوری قدرتمند در بازار داخلی و گام‌های بلند و هدفمند در عرصه بین‌المللی، پیشرو تحول و ارتقای صنعت نان و آرد است.

گروه صنعتی آرتا پخت

ARTA POKHT
INDUSTRIAL GROUP



+۹۸ ۴۵ ۳۳ ۶۴ ۰۰ ۱۰

+۹۸ ۹۱۲ ۰۰۶ ۰۴ ۶۶

ARTAPOKHT



ایران - اردبیل - میدان ایثار - شهرک صنعتی فاز یک
خیابان صنعتگران